

Frühlingserwachen



in der Kreuztanne...

Cremesüppchen von Pastinaken
verfeinert durch Kokosmilch und Kresse

Gebratene Carrés vom Lamm
serviert auf einer pikanten mit Knoblauch abgeschmeckten Couscous-Gemüse
an einem Lammsößen-Spiegel

Scheiben vom Eierlikör-Parfait
an Himbeer-Ragout und einem Tupfen geschlagener Sahne

€ 31,00

Unsere Monatskarte...

Cremesüppchen von Pastinaken (I) -vegan-
verfeinert mit Kokosmilch und Kresse

€ 5,10

Gebratenes Filet vom Lachs (D,G,I,7)
angerichtet auf frischen Sprossen und Blüten-Risotto
umrahmt von feiner Weißwein-Estragon-Soße

€ 16,50

Braten aus der Lammkeule gespickt mit Knoblauch (I,1,7)
auf Schinken-Bohnen und hausgemachten Kartoffelpuffern

€ 15,10

Gebratene Carrés vom Lamm (G,I,1,7)
serviert auf pikantem mit Knoblauch abgeschmeckten Gemüse-Couscous
an einem Lammsoußen-Spiegel und einem kleinen Salat

€ 23,10

Gebackene Scheiben von der Aubergine -vegetarisch- (A,C,G,I)
in einer Parmesan-Oregano-Kruste
auf Tomatensoße und mediterrangewürztem Couscous-Salat

€ 8,30

Scheiben vom Eierlikör-Parfait (C, Alkohol)
an Himbeer-Ragout und einem Tupfen geschlagener Sahne

€ 4,50



Unsere Starter...

Feines Würzfleisch von der Pute (A/G/I/3/7)

mit Champignons unter einer goldenen Käsekruste

€ 6,90

Hausgebeiztes Filet von der Fjordforelle (D,I,J,K)

an mariniertem Seealgensalat mit Sesam und Chili,
Honig-Senf-Soße, einem kleinen Salatstrauß und Macaire-Kartoffel

€ 9,50

Süppchen...

Kraftbrühe vom heimischen Rind (A/G/I)

mit Gemüsewürfeln, Eierkuchenstreifen und Kräuterspitzen

€ 6,70

Salate...

Kleiner bunter Salatteller (A/G)

Pflücksalat, Tomaten, Gurke, Paprika, Karottensalat, Butter-Croûtons
verfeinert durch Joghurt-Kräuter dressing

€ 6,30

Zu allen Suppen und Salaten reichen wir Brot! (A)



Aus Bächen und Seen...

„Fisch und Nudeln“ (A,D,I,7)

€ 18,50

Tranchen von der hausgebeizten Fjordforelle auf schwarzen Bandnudeln an Estragon-Weißweinsauce, geschmolzenen Kirschtomaten, Parmesanspänen und Rucola

Regenbogenforelle (D/G)

€ 16,20

Forelle, nahezu grätenfrei, in Butter gebraten an Petersilienkartoffeln und einem kleinen Salatteller

Aus Töpfen und Pfannen...

Unsere „Kreuztannenroulade“ (A,G,I,7)

€ 18,50

Roulade vom Kalb nach „August dem Starken“ gefüllt mit gebratenen Pilzen, Schinken, Zwiebeln und Gewürzgurken dazu buntes Gemüse und Kartoffelklöße mit Semmelbutter nappiert

Filet-Medaillons vom Schwein (G)

€ 17,40

pikant gewürzt, auf Rahmchampignons an Kartoffelecken und einem kleinen Salatbukett

Gebratene Hähnchenbrust (A,C,G,7)

€ 15,90

gefüllt mit mediterran gewürztem Tomaten-Frischkäse an Mandelbrokkoli und Kartoffelkroketten

Vegetarisch genießen...

„Klies mit Schwamme-Brie“ (vegetarisch) (A/G)

€ 12,50

Kartoffelklöße auf Kräuterrahm-Champignons serviert an einem Salatstrauß

Gebackene Falafel-Bällchen -vegan- (A)

€ 9,50

an Chili-Knoblauch-Dip und Kräutersenf dazu eine Salatbukett parfümiert mit dunklem Balsamico-Essig

Kalte Küche...(ab 17.00 Uhr)

Scharfes Bratenbrot (A/G)

€ 11,80

Scheiben vom hausgemachten Schweinebraten auf Brot von unserem Hausbäcker bestrichen mit Senfbutter, Meerrettich und Gewürzgurken

Allerlei aus der kalten Küche (z/A/G/J/L)

€ 14,50

Variation von Salami, Schinken und Käsespezialitäten serviert mit Sahnemeerrettich, saurem Gemüse, Butter und Brot vom Hausbäcker

Süße Verführung...

Duett von weißem und dunklem Schokomousse (C,G,6,Alkohol)

€ 7,50

auf Schokoladenraspeln und garniert mit frischem Obst



Für unsere kleinen Gäste...

Für kleine Raubtiere...

Kleines paniertes Schnitzel (A,C,G)
mit Pommes frites

€ 4,90

Für kleine Unterwasserabenteurer...

Fischstäbchen (A,C,D,G)
auf Tomatensoße mit Kartoffelbrei

€ 4,50

Was alle Kinder lecker finden...

Bunte Nudeln (A)
mit Tomatensoße und Käse

€ 3,50

Zu den Kindergerichten reichen wir ein Schüsselchen mit Gurke und Tomate.

Für unsere Naschkatzen...

Quarkkeulchen mit Apfelmus (A,C,G, Rosinen)
an frischen Obstspalten

€ 4,50

